

Pouilly- Fumé 2022

Domaine des Fines Cailottes

Fils et petit-fils de Jean Pabiot,
Alain et Jérôme exploitent le Domaine des Fines Cailottes.



Afin de récolter nos raisins à parfaite maturité pour l'expression aromatique fruitée et la bonne structure des vins, nos vignes sont conduites en développement durable : parfois avec enherbement dans le milieu du rang sinon travail du sol, les engrais sont organiques (souvent fumier), vendanges en vert et effeuillage sont effectués quand nécessaire.

Cépage : Sauvignon Blanc

Terroirs : Cailottes, marnes Kimméridgiennes et silex.

Environnement

Le Domaine est certifié Terra Vitis (pour le respect de l'environnement, des hommes et des vins produits) et Haute Valeur Environnementale (pour le respect de la biodiversité et la diminution des intrants).



Vinification

En cuve inox, macération pelliculaire partielle, débourbage serré pour plus de finesse, maîtrise des températures de fermentations, élevage sur lies.

Accords

Le Pouilly-Fumé "Domaine des Fines Cailottes" est délicieux seul, à l'apéritif par exemple, Il accompagne à merveille les fruits de mer, poissons (sushis, grillés ou en sauce), volailles, viandes blanches et les fromages notamment de chèvre...

Garde et service

Prêt à boire, à déguster dans les 5 ans suivant la récolte.
Servir à environ 12°C.

Dégustation

Nez très expressif sur des arômes d'agrumes et de fruits exotiques (pamplemousse rose, pêche, mangue...). Avec ces mêmes arômes, on découvre une bouche riche, ample, bien équilibrée, légèrement saline et d'une très belle longueur.

*Médaille "grand or" au concours des Vinalies 2023
Médaille d'or au concours des Feminalise 2023*

